



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130985** (13) **U**  
(51) МПК

**A23L 7/157** (2016.01)

**A23L 3/36** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2018 03439</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>02.04.2018</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.01.2019</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.01.2019, Бюл.№ 1</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Бурак Валентина Геннадіївна (UA), Новікова Наталя Володимирівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>Бурак Валентина Геннадіївна, вул. Стадіонна, 89, с. Чернобаївка, 75024 (UA), Новікова Наталя Володимирівна, вул. Садова, 9, кв. 60, м. Херсон, 73027 (UA)</b></p>
---	---

**(54) НАЧИНКА ДЛЯ ВАРЕНИКІВ**

**(57) Реферат:**

Начинка для вареників, які мають основну начинку та інші допоміжні інгредієнти по рецептурі, причому для начинки використовується фарш, який містить у наступному співвідношенні, масову частку: картопля - 495 г, шпинат - 70 г, цибуля порей - 50 г.

**UA 130985 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до розробки нових борошняних виробів.

Відомий спосіб виробництва вареників, які мають основну начинку та інші допоміжні інгредієнти по рецептурі [1].

5 Недоліком найближчого аналога є низька харчова цінність вареників внаслідок невеликого вмісту в них білка, вітамінів та мінеральних речовин.

Задачею корисної моделі є створення вареників з підвищеним рівнем поживних речовин.

10 Поставлена задача вирішується тим, що для начинки використовується фарш, який містить у наступному співвідношенні, масову частку: картопля - 495 г, шпинат - 70 г, цибуля порей - 50 г; додатково додається: сіль - 0,05 г, олія - 75 г.

Вареники виготовляються наступним чином:

I Приготування тіста: у борошно додають нагріту до 30-35 °С воду, потім вводять яйця, сіль, цукор і замішують тісто до утворення однорідної консистенції; перед формуванням тісто витримують 30-40 хв.;

15 II Приготування фаршу:

1) очищена картопля відварюється, перетирається;

2) дрібно нарізаний шпинат ретельно перемішується з сіллю;

3) підготовка цибулі порею складається із очищення та витримання протягом 15-20 хв в підсоленій воді, після чого даний інгредієнт обсмажується до напівготовності;

20 4) дані інгредієнти (шпинат та цибуля порей) ретельно перемішується та додається до картопляної частини фаршу.

III Приготування вареників: тісто для вареників розкочують у пласт товщиною 1,5-2 мм і вирізують круглі коржі, на середину кладуть фарш і формують у вигляді напівмісяця; вареники формують по 10-11 г тіста і 12-13 г фаршу на 1 вареник.

25 IV Варять вареники в 2 етапи:

після закипання води вареники варять 2-3 хвилини, після чого додається холодна вода в невеликій кількості;

вареники доварюють до повної готовності та виймають.

Такий спосіб варки запобігає пошкодженню тіста і додає товарний вигляд.

30 Новим у корисній моделі є те, що за рахунок заміни частини картоплі на шпинат - 10 % і на цибулю порей - 7 % відбувається збільшення вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів антиоксидантів та ін.), а завдяки підвищенню білків, вітамінів та ін. знижується калорійність.

35 Завдяки використанню шпинату та цибулі порей в технології виробництва вареників з картоплею та іншими інгредієнтами підвищується вміст у них макро- та мікроелементів. Шпинат та цибуля порей додається на стадії приготування фаршу з картоплею, що сприяє рівномірному розподіленню у готових виробах.

Рецептура вареників з додаванням шпинату і цибулі порей наведена в табл. 1.

Таблиця 1

Рецептурний склад вареників "Шпинатні вареники"

Сировина	Маса, г	%
Тісто:		
Борошно	247,5	-
Яйця	1/2	-
Вода	100	-
Начинка:		
Цибуля порей	50	7
Шпинат	70	10
Картопля	495	82
Сіль	0,05	0,15
Олія	75	0,85

40

Розроблені вареники мають вищу біологічну цінність та містить цілий вітамінний комплекс А, С, Е, Н, К, РР та вітаміни групи В, що містяться в шпинаті та цибулі порей.

45 Соціальний ефект від впровадження розроблених шпинатних вареників полягає у забезпеченні населення продуктами оздоровчого дієтичного харчування підвищеної біологічної цінності.

Харчова цінність шпинату та цибулі порей наведена в таблиці 2.

Таблиця 2

Харчова цінність шпинату та цибулі порей

Назва	Шпинат	Цибуля порей
Білки	2,9	1,4
Жири	0,3	0,4
Вуглеводи	2	8,2
Вітамін С, мг	55	12
Вітаміни групи В, мг	1,2	6,3
Каротин	4,5	-
Са, мг	106	31
На, мг	24	4
Fe, мг	13,5	0,8
Н, мг	13	3,4
РР, мг	0,53	0,85

5 Ще однією перевагою використання вибраних інгредієнтів є дуже цінна якість шпинату, який зберігає безліч корисних речовин і після теплової обробки, зокрема вітамін А (табл. 3).

Таблиця 3

Хімічний склад та енергетична цінність вареників "Шпинатні вареники"

Компонент	Вміст	речовин	Різниця, од
	Контроль	Дослід	
Білки, г	5,6	5,52	0,08
Жири, г	8,39	7,46	0,93
Вуглеводи, г	26,10	24,36	1,74
Енергетична цінність, ккал	206,04	188,73	17,31
Вітаміни			
В <sub>1</sub> , мг %	0,04	6,90	6,86
А, мг %	0,001	22,52	22,51
В <sub>2</sub> , мг %	0,105	0,155	0,05
РР, мг %	2,66	12,1	9,44
Макро-мікроелементи			
Залізо, мг %	1,3	10,09	8,79
Кальцій, мг %	19	424	405
Фосфор, мг %	83,5	202	118,5
Магній, мг %	18,5	82,95	64,45
Йод, мг %	0,0065	102,56	102,55

10 Перевагою даного способу є те, що вареники мають в рецептурі начинки з шпинату та цибулі порей, які корисні не лише як дієтичні продукти, а й як засіб для профілактики та лікування багатьох недуг. Шпинат зміцнює зуби та ясна, зміцнює кровоносні судини, стимулює роботу підшлункової залози та нормалізує роботу кишечника. Цибулю порей включають в раціон при хворобах печінки, жовчного міхура та як сечогінний засіб. Користь порею велика і при ожирінні. Цей інгредієнт рекомендують вживати при депресіях, авітамінозах, фізичному виснаженні, серцево-судинних захворюваннях і атеросклерозі. Рослина запобігає утворенню холестеринових бляшок на стінках судин і перешкоджає всмоктуванню холестерину.

15 Перевагою даного способу є те, що при виробництві запропонованих "Шпинатних вареників" отримуємо продукти оздоровчого дієтичного харчування з підвищеною біологічною цінністю, а спосіб варки в два етапи запобігає пошкодженню тіста і додає товарний вигляд.

Джерела інформації:

20 Патент № 35517 Україна МПК А21С 9/00/ Спосіб виготовлення виробів з тіста з начинкою Ткачук С.А., Ткачук У.М. - № 2000131736/09; 25.09.2008 Бюл. № 23 (II ч.).

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 1. Начинка для вареників, які мають основну начинку та інші допоміжні інгредієнти по рецептурі, яка **відрізняється** тим, що для начинки використовується фарш, який містить у наступному співвідношенні, масову частку: картопля - 495 г, шпинат - 70 г, цибуля порей - 50 г.
2. Начинка для вареників за п. 1, яка **відрізняється** тим, що додатково додається: сіль - 0,05 г, олія - 75 г.

---

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

---

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601